



*La Maison
du Revermont*

Menu
du Restaurant

Demander la suggestion du chef

Spécialité Jurassienne

Spécialité Jurassienne (minimum 2 personnes)

Fondue au comté et petite charcuterie (par personne) 14,90 €

Spécialités Régionales

Ballotine de poulet fermier de l'Ain 24,90 €
à la crème de Savagnin et aux morilles

Ravioles d'écrevisses à la crème de crustacés 16,30 €

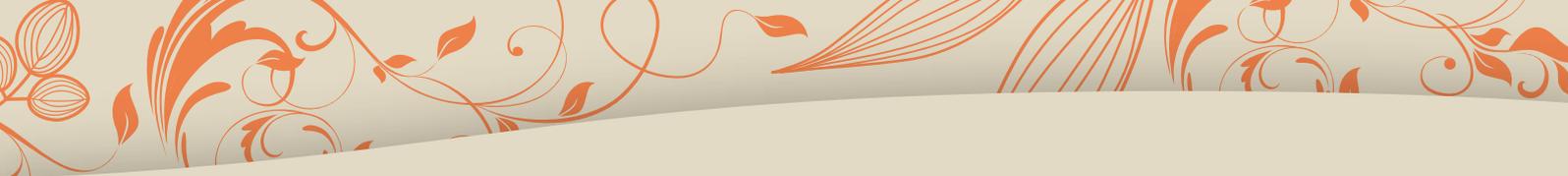
Feuilleté aux morilles 18,50 €

Rillettes de truite de nos montagnes (maison Beauque) 10,70 €
et filets de truite fumés, pain toasté



Chantal et toute son équipe vous souhaite un agréable moment !

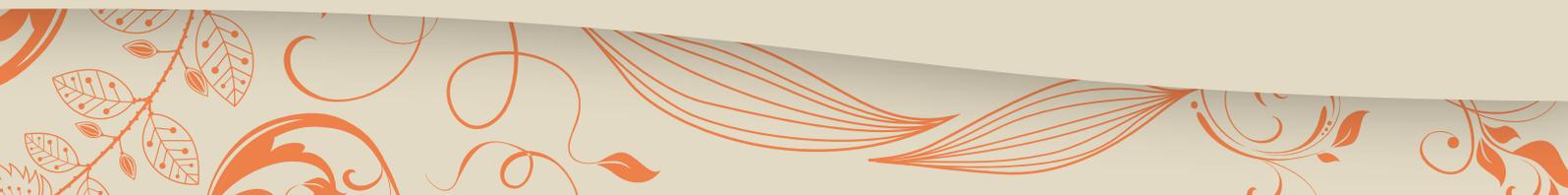
*Une envie, une occasion particulière
nous serons ravis de répondre au mieux à votre demande.*

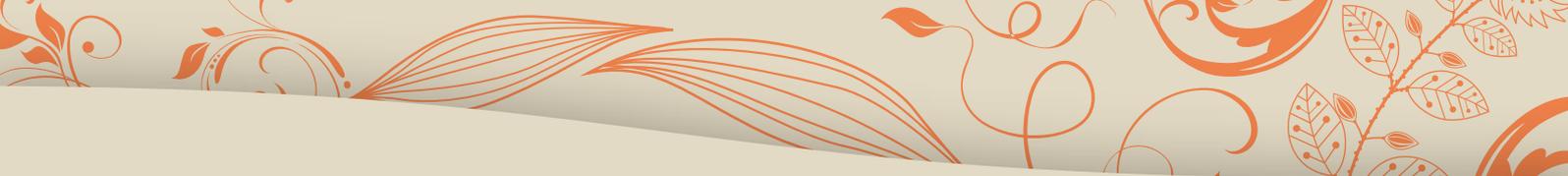


Entrées

Œufs en meurette de grand-mère Suzanne	8,50 €
Aumonières de crevettes sauce thaï, petite salade champêtre	12,80 €
Croustillant de chèvre frais au miel de nos montagnes Petite salade croquante	8,70 €
Feuilleté aux champignons des bois et morilles	16,50 €
Feuilleté aux morilles	18,50 €
Nougat de foie gras de canard , chutney de fruits secs, ananas	16,80 €
Rillettes de truite de nos montagnes (maison Beauque) et filets de truite fumés, pain toasté	10,70 €

*Nos viandes sont d'origine Française.
Le bœuf charolais, La volaille de l'Ain LABEL ROUGE,
Le poisson : Margain Marré*





Végétarien

Omelette au comté et sa petite salade verte 7,90 €

Nos viandes

Ballotine de poulet fermier de l'Ain
aux morilles, parfumée au Savagnin 24,50 €

Ballotine de poulet fermier de l'Ain à la crème 15,90 €

Filet de canette arômes griottines 17,40 €

Filets d'agneau rôtis fleur de thym 19,50 €

Joue de bœuf vigneronne 14,90 €

Faux-filet de bœuf grillé 17,80 €

Faux-filet de bœuf aux morilles 25,80 €

Nos poissons

Les suggestions selon arrivage.

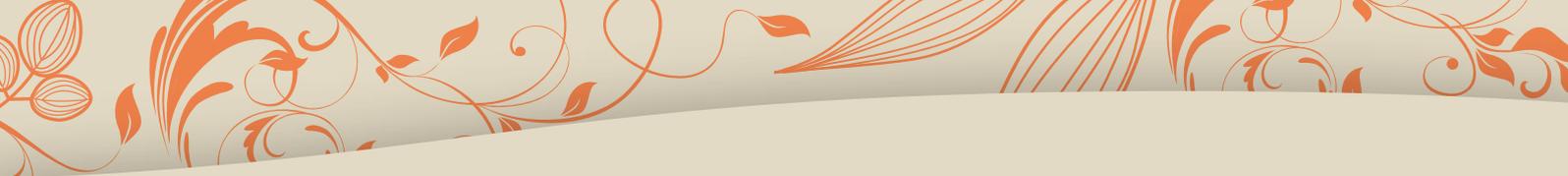
Ravioles d'écrevisses crème de crustacés 16,60 €

Noix de Saint-Jacques crème yuzu aux agrumes 23,00 €

Filets de truite petite montagne (maison Beuque)
à la crème de savagnin 15,40 €

Suggestion du jour 16,00 €





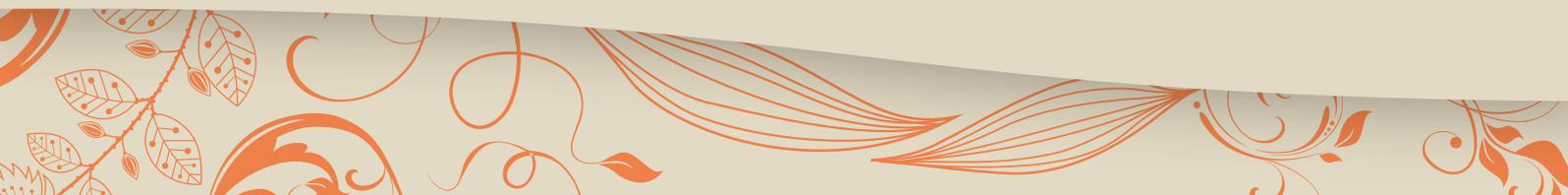
Formules du Midi

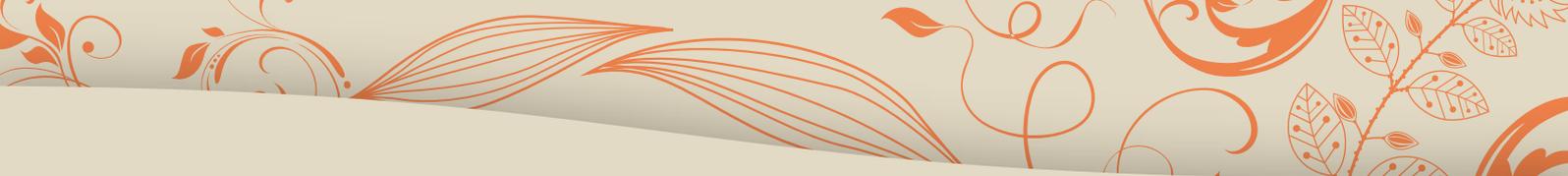
Du lundi au vendredi sauf jours fériés

Formule plat du jour :	9,95 €
Formule du jour : Un plat • un dessert	12,50 €
Menu du jour : Une entrée • un plat • fromage ou un dessert	14,95 €
Menu Express : Pièce de boeuf • frites • salade verte	16,90 €

Nos salades-repas

Salade du berger, Croustillant de chèvre frais au miel de nos montagnes, salade verte, tartare de tomates, pomme de terre rissolées	13,80 €
Salade de nos rivières, Rillettes de truite de nos montagnes, filets de truite fumés, pain toasté, salade verte, tartare de tomates, pomme de terre rissolées	15,50 €
Salade gourmande, Nougat de foie gras de canard, chutney de fruits secs, ananas, pain grillé, salade verte, pomme de terre rissolées	17,80 €





Menu Terroir

Oufs en meurette
de grand-mère Suzanne
ou
Croustillant de chèvre frais
au miel de nos montagnes
Petite salade croquante

Joue de bœuf vigneronne

Dessert aux choix

23 €

Menu Découverte

Aumonières de crevettes
sauce thaï, petite salade champêtre
ou
Rillettes de truite de nos montagnes (maison Beuque)
et filets de truite fumés, pain toasté

Ravioles d'écrevisses
crème de crustacés
ou
Filet de canette arômes griottines

Dessert aux choix

28 €





Menu Gourmand

Feuilleté aux champignons
des bois et morilles
ou
Nougat de foie gras de canard,
chutney de fruits secs, ananas

Noix de Saint-Jacques
crème yuzu aux agrumes
ou
Filets d'agneau rôtis fleur de thym

Sélection de notre maître affineur
ou
Faisselle de notre fruitière

Assiette gourmande

37 €

Menu Bambin

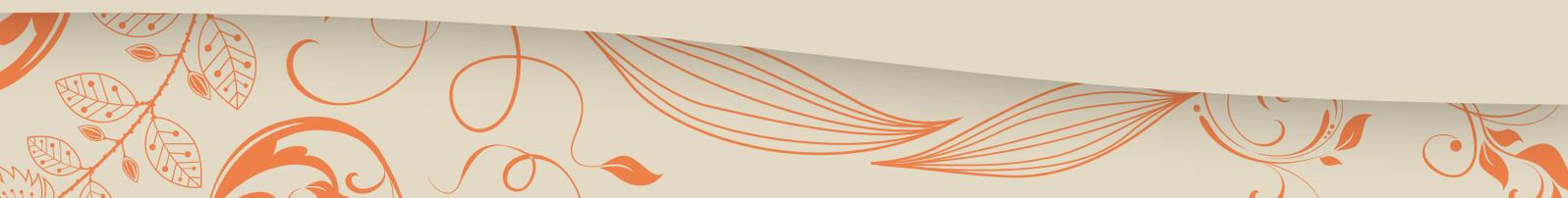
Pour enfant jusqu'à 10 ans

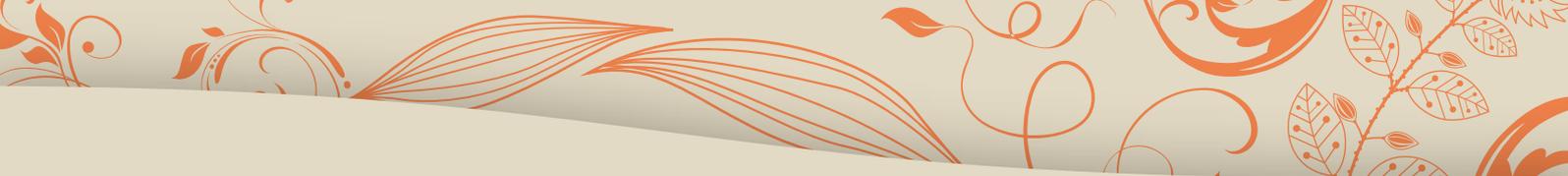
Filet de volaille rôti
ou
Filet de poisson

Frites ou légumes du jour

Glace

8,90 €





Desserts Maison

Carpaccio d'ananas, sorbet mangue	6,90 €
Parfait glacé mandarine au yuzu	6,90 €
Moelleux chocolat crème glacée caramel beurre salé	6,90 €
Crème brûlée parfumée griottine	6,90 €
Iles flottantes	6,90 €
Assiette gourmande	8,96 €

Nos coupes «café» et café gourmand

Café liégeois (glace café, café froid, chantilly)	6,50 €
Mini café gourmand	4,60 €
Maxi café gourmand	6,50 €

Glaces



Fabrication artisanale
Meilleur Ouvrier de France : Gérard Gabiron

Parfums sorbets :
Framboise, fraise, mangue, citron

Parfums crèmes glacées :
Chocolat, caramel beurre salé, café, vanille de Madagascar

Coupes 2 boules aux choix	5,50 €
-------------------------------------	--------

